Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

POLSKIE ZIOŁA

CZASOPISMO POŚWIĘCONE PROPAGANDZIE ZIELARSTWA

Nr. 8 (rok II) Sierpień 1935 r.

SPIS RZECZY

POLSKIE ZIOŁA

CZASOPISMO POŚWIĘCONE PROPAGANDZIE ZIELARSTWA

Nr. 8 (rok II) Sierpień 1935 r.

WSPÓŁPRACA NAUCZYCIELA I APTEKARZA nad ROZWOJEM ZIELARSTWA na WSI

Walka o byt codzienny jest zjawiskiem powszechnem. Zwłaszcza w środowisku ludności wsi i małych miasteczek łatwo ustalić, że nietylko robotnik nie mający pracy cierpi nędzę, nietylko utyskuje na nią inteligent niezatrudniony, ale że musi nawet z nią walczyć chłop mimo, iż posiada własny warsztat pracy.

Przyczyną tego stanu jest w dużej mierze bezradny konserwatyzm wsi, broniącej się przed wszelką zmianą. Bo ta sama tradycyjność, która jest niejednokrotnie zachowawczym instynktem, płynącym ze zdrowego chłopskiego rozumu, praktykowana bezkrytycznie może stać się zgubą wsi. Sprawia bowiem, że coraz to nowe pokolenie, idące do ciężkiej pracy, w niczem nie udoskonala metod swojej pracy, zapomina, że aby nie zginąć musi iść z postępem, nietylko odtwarzać lecz tworzyć. Gospodarz współczesny musi pracować wydajniej, więcej na gruncie posiadanym zebrać, niż zebrał w żniwo jego ojciec, bo zwykle część tylko ojcowego gruntu przypadła mu w udziale, powinien być nietylko wyrobnikiem, lecz pracę swą przemyśleć i stosować nowoczesne metody uprawy.

Ostatnio widzimy coraz więcej bujności w życiu młodej polskiej wsi. Powstają żywotne stowarzyszenia

samokształceniowe i wyczuwa się ruch twórczy, tężyznę, rokującą najlepsze nadzieje. Chodzi więc obecnie o podkreślenie doniosłości, jaką w tych staraniach o lepsze jutro może odegrać należyte kierownictwo i uświadomienie w zakresie ekonomicznej poprawy bytu wsi.

Obecnie o bogactwie wsi poza ilością i jakością gruntów stanowi stopień jej uprzemysłowienia.

Miejscowe warunki mogą mniej lub więcej sprzyjać temu uprzemysłowieniu. Obecnie istnieją gałęzie pracy bardziej popłatne, które mimo lokalnego ubóstwa, dadzą się zaszczepić na wiejskim gruncie. I ten uratuje się od biedy, kto rzutko potrafi założyć na swem gospodarstwie najodpowiedniejszy warsztat wytwórczy.

Do niewyzyskanych w Polsce możliwości uprzemysłowienia wsi należy zaliczyć zielarstwo.

Od szeregu lat alarmowano już niejednokrotnie o złym stanie rzeczy. Zestawienia cyfrowe podawane na łamach naszego pisma dowodzą, że najpospolitsze zioła sprowadzamy wagonami z zagranicy.

Gospodarkę tę należałoby nie zwlekając poddać zmianie zasadniczej, łatwo bowiem możemy nietylko wystarczyć potrzebom krajowym, lecz wobec istniejących bogactw flory eksportować zioła z Polski. I o tem już »Polskie Zioła« pisały niejednokrotnie.

Pracę tę winna podjąć wieś, dla której zielarstwo obok ogrodnictwa stanowić może stałe źródło zarobku.

Rozpowszechnienie popularnej wiedzy o zbiorze i przygotowywaniu ziół do handlu na wiejskim gruncie winno być udziałem miejscowych przedstawicieli inteligencji, to jest przedewszystkiem nauczycielowi,któremu z powołania przypada rola oświatowca i aptekarzowi mającemu w rękach wszelkię dane fachowe i cieszącemu się zwykle zaufaniem ludności, przychodzącej po radę do apteki w wypadkach niedomagań.

Dotychczasowa inicjatywa kobiet przynoszących do apteki kwiat lipowy, jałowiec lub skrzyp i miętę marnieje wobec groszowej zapłaty ofiarowanej przez aptekarzy.

Wiemy, iż wieś trzeba nauczyć sposobu zbierania i suszenia ziół. Dla ożywienia sprawy, poza działaniem oświatowem artykułów zamieszczanych w naszem piśmie, dokonać tego może farmaceuta zapomocą wygłaszanych żywem słowem odczytów czy to przez rozgłośnię radja, czy podejmując wędrówkę mającą na celu gromadzenie chłopów na pogadanki, urozmaicone pokazem omawianych gatunków roślin.

Taki przedstawiciel ruchu zielarskiego, rekrutujący się z młodego pokolenia kształconych nowocześnie farmaceutów może w podatniejszych ośrodkach wiejskich rozwinąć odczyt do cyklu wykładów, prowadzących poza nauczaniem teorji do pozytywnych wniosków. Stroną praktyczną będzie rezolucja podjęta przez słuchaczów przystąpienia do kolektywnej umowy z najbliższą apteką. Wieś zobowiązuje się dostarczać zioła, które zapłacone według ustalonych cen, po zaspokojeniu rynku miejscowego, przekazane polskiej hurtowni stanowić mogą materjał wywozowy. Powtarzać zachętę można drogą wypróbowanej propagandy Dnia Zielarskiego, który zapewne przy sprężystości organizatorów da równie skuteczne wyniki jak dzień Święta Gór, Morza czy Zwierząt, dzień Dziecka i Matki, trzeźwości i L.O.P.P., sezon lnu polskiego i t. d., stanie się bowiem nowym rekordem w wyścigu pracy społecznie twórczej. I w zakresie zielarskiej propagandy nie zaniedbujmy handlowej metody naznaczania premji za jakość dostarczanych roślin. Tak rozwijając wiedzę od umiejętności skromnego zbierania dziko rosnących okazów możemy przejść do plantowania ziół,wyzyskać warunki klimatyczne i glebowe, założyć Szkółki Zielarskie,podnieść zielarstwo do skali wiedzy fachowej,do masowej produkcji. Coraz bardziej palącą wobec tej żywotności sprawy staje się konieczność skupienia w powołanych rękach eksportu produkowanych w Polsce ziół.

Aptekarz może więc szeroko rozwinąć swą społeczną inicjatywę. Winien on współdziałać z nauczycielem, dzieląc się z nim troską o dobro ludności, winien służyć

wyjaśnieniem i szczycić się swą wychowawczą rolą, spełnianą na wsi czy też miasteczku.

W praktyce poza korzyścią ekonomiczną i oświatową jeden jeszcze wzgląd pedagogiczny przemawia za potrzebą zielarstwa. Jest nim dziecko wsi, skazane na pasanie bydła.

Ankieta przeprowadzona wśród nauczycieli szkół powszechnych dała w wyniku zasób uwag opublikowanych w zbiorowej pracy p. t. »Dziecko wsi polskiej. (»Próba charakterystyki« Warszawa 1934 r. nakładem »Nasza księgarnia«.) Zwrócono w niej uwagę na demoralizację, jakiej ulegają dzieci spędzające bezczynnie dnie na pastwiskach. Wychowawcy uskarżają się, iż pastwisko w wielu wypadkach niszczy cały dorobek kulturalny wpojony dziecku w szkole.

Pamiętajmy o tem, iż wiele dzieci, mimo obowiązujących kar pieniężnych nie kończy uczęszczać na naukę, chociaż jest we wsi szkoła kilkuklasowa, a ojciec posiada dziesięć mórg gruntu.

Duży odsetek dzieci swoje szkolne lata trwoni na zwykłej pracy pastuchów, wszystkie wolne godziny spędzają one przy krowach. Dla tych dzieci jakiekolwiek obowiązujące zajęcie stanowiłoby ratunek przed nudą i rozwydrzeniem. Możnaby je więc skutecznie zająć zbieraniem ziół. Inicjatywa ta nie wymaga nakładów, aby dała wyniki, wymaga nakazu, wymaga pewnego przymusu. Dziecko przymusowi temu podda się z korzyścią dla siebie, jeżeli będzie mu zadany przez nauczyciela, który w obowiązkach szkolnych i pracach domowych zostawi miejsce na zielnik i opis roślin leczniczych. Przy dobrej woli i gromadnym wysiłku dziecko nietylko zwalczy opanowującą go nudę, ale wraz z kolegami potrafi zgromadzić fundusz wycieczkowy, dozwalający mu poznać kawał świata o którym roi na pastwisku.

Wzorowa wieś Lisków w powiecie kaliskim dowodzi, iż postęp i dobrobyt jest zjawiskiem możliwem do zrealizowania. Jej bogate urządzenia, wysoka kultura rolna i spółdzielcza oraz własne szkoły świadczą o zrealizo-

waniu w przeciągu kilkudziesięciu lat wspólnym miejscowym wysiłkiem wspaniałego programu prac, który mógł się wydawać utopją. Ludność Liskowa uwierzyła we własne siły i nie ulękła się pracy.

W zakresie wysiłków zielarskich możemy wykrzesać podobne zjawisko społeczne. Nauczyciel i farmaceuta związani wspólną myślą przeorzą najskuteczniej jałowy grunt pod zasiew idei zielarstwa, z którego rozwojem przyjdzie zdrowie i tężyzna wsi.

Marja Chojecka.

RACJONALNA PRODUKCJA SUROWCÓW ROŚLINNYCH

3. ZBYT SUROWCOW LECZNICZYCH.

Stałe sprowadzanie z zagranicy ziół rosnących u nas, względnie mogących być z łatwością uprawianemi w naszym klimacie jest dowodem, że zielarstwo nie osiągnęło dotąd wyższego stopnia rozwoju i że wiele osób, chętnych do pracy w tej dziedzinie znaleść może zarobek, o który dziś tak trudno.

Rozwój i powodzenie produkcji surowców leczniczych w dużej mierze uzależnione są jednak od ich umiejętnego zbytu.

Zasadniczym warunkiem łatwego zbytu surowców roślinnych jest: 1) wyprodukowanie roślin leczniczych najbardziej poszukiwanych na rynku zielarskim, 2) przygotowywanie ich na towar pierwszorzędny.

Rozumiejąc podstawową rolę pierwszego punktu, w szeregu artykułów naszego pisma wskazywaliśmy na potrzebę plantowania, podawaliśmy nazwy roślin najbardziej poszukiwanych w obecnej chwili, przedewszystkiem rumianku, następnie kozłka lekarskiego (walerjany), których zbiór z dzikiego stanu nie jest w stanie pokryć zapotrzebowania naszego rynku krajowego.

W artykułach Mr. Jana Biegańskiego, traktujących o zbiorze ziół z dzikiego stanu, wyszczególnione zostały

znowu, wszystkie te rośliny (z podaniem ceny ich kosztu), które przygotowane na towar pierwszorzędny, zawsze znajdą chętnych nabywców.

Do tych surowców zaliczone zostały:

Kwiat konwalji, chabru zbożowego, dziewanny, maku polnego, kocanki piaskowej, bzu czarnojagodowego, jasnoty białej, nagietka ogrodowego, bujanu ogrodowego, głogu zajęczego, pomornika górskiego, stokrotki, lipy, krwawniku, ostróżki zbożowej, przelotu, tarniny, jarzębiny, pierwiosnku lekarskiego, tawuły łąkowej, ślaziku leśnego, koniczyny białej, lilji wodnej, liście brzozowe, babki wązkolistnej, lulka (szaleju), fjołka ogrodowego, ziele dziurawca, tysiącznika, miłka wiosennego, rzepiku pospolitego, marzanki wonnej, bukwicy lekarskiej, połonicznika gładkiego, podróżnika, bluszczyku ziemnego, dymnicy lekarskiej, pozatem maliny suszone, poziomki, chmiel i t. d.

Ponieważ lato ma się obecnie już ku końcowi a więc i zbiór roślin leczniczych w niedługim czasie zostanie przeważnie zakończony—przeto po odpowiedniem przygotowaniu ich do handlu należy przesyłać do Redakcji czasop. »Polskie Zioła«, próbki zebranych ziół i to zupełnić takie, jaką jest cała ilość surowca. Jeżeli towar będzie należycie przygotowany Redakcja chętnie wskaże miejsce ich zbytu.

Wrazie niestarannego przygotowania towaru lepiej wysyłki próbek zaniechać, gdyż hurtownie znacznie obniżają ceny takiego towaru, względnie zupełnie kupna odmawiają. *M. B.*

KILKA WSKAZÓWEK dla WYSYŁAJĄCYCH ZIOŁA LECZNICZE

Corocznie pod koniec zimy a usilniej jeszcze przez wiosnę i lato zasypywany jestem zapytaniami: co plantować, jakie zioła zbierać ze stanu dzikiego — a pod jesień znowuż stale powtarzają się pytania: komu je przesyłać,

jak opakowywać, jak sprzedawać i t. d. Są to powtarzające się jedne i te same pytania z dziedziny zielarstwa, interesujące ludność wiejską, poszukującą jakiegoś zarobku o który na wsi trudniej jest, aniżeli w ruchliwych miastach.

Aby chociaż w części uwolnić się od ciągłych odpowiadań zamieszczam tu potrzebne informacje, które osobom zainteresowanym wysyłką ziół — powinny pewne kwestje rozjaśnić a przedewszystkiem powstrzymać od robienia wprost niedorzeczności, będących na porządku dziennym.

Ponieważ roślin używanych w lecznictwie istnieje paręset, przeto w kilku artykułach czasop. „Polskie Zioła" podałem — najważniejsze t. j. takie, które można w każdej ilości sprzedać i po cenie, która jest w stanie pokryć koszta przesyłki wysyłanych ziół. Tymczasem stale przychodzą oferty z próbkami ziół takich, jak np. kora kruszyny.

Otóż kora kruszyny należy do surowców leczniczych, które można sprzedać nawet wagonowo, lecz aby mogła być stosowana w lecznictwie musi leżeć w suchem i przewiewnem miejscu najmniej dwa lata. Skupując ją od drobnych zbieraczy może zarobić na niej tylko ten, kto ma odpowiedni kapitał, pomieszczenie dla zbioru i może czekać czas dłuższy tak na wycofanie własnych pieniędzy jak i na zarobek.

Ponieważ kruszyna w pewnych miejscowościach wyrasta gromadnie i wielu większych właścicieli ziemskich posiada całe obszary mokradeł porośniętych tym krzewem, może ją przeto doskonale eksploatować szczególniej na kresach wschodnich, gdzie ludność żyje w ogromnej nędzy i chwyta każdy zarobek. To też są tacy na kresach wschodnich co wydzierżawiają odpowiednie tereny i eksploatują kruszynę przy najętej robociźnie, chętnie pracującej na akord. U takich właśnie zaopatrują się hurtownie, sprowadzając korę kruszyny przy opłacie najniższej, gdyż wagonowo.

Zbieranie kory kruszyny drobnemi ilościami i opłacanie jej przewozu kolejowego na kilogramy, do tego jeszcze z odległych miejscowości, przynieść może tylko

stratę, lecz nie zarobek. To samo powiedzieć można o wielu pospolitych, wszędzie masowo rosnących ziołach jak: Podbiał, Skrzyp błotny i polny, Rdest ptasi, kora dębowa i t.p., artykuły te dostarczają masowo najbliższe okolice końmi, a nawet workami i tłomokami na plecach.

Co do przesyłek pocztowych jeszcze droższych od kolejowych to niemi posiłkować się można tylko przy ziołach bardzo drogich jak np. kwiat Konwalji, Bujanu, Bławatka (wyskubanego z kielichów), kwiatów Nagietka, Krokosza, Jasnoty białej, nasion Zimowitu i t. p.

Przy dawaniu odpowiedzi na zapytania co zbierać, orjentując się miejscowością i znając florę różnych okolic, kładłem nacisk na pewne rośliny i ograniczenia zbioru tylko do nich. Tak naprzykład mamy okolice gdzie masowo rośnie konwalja i możnaby zbierać kwiatu wielkie ilości. Zaznaczałem to, aby w ten zbiór włożyć cały wysiłek, dziś zamiast konwalji przychodzą najpospolitsze rośliny, a tej albo wcale niema albo też jakaś odrobinka.

Pamiętam jeszcze z moich czasów gimnazjalnych jak głośny wówczas i lubiący się bawić hr. Gustaw Potocki pełen wesołych pomysłów, postanowił urządzić święto wiosenne w Warszawie i ubrać ją w konwalję. Przywieziono podobno z okolic Brześcia dwa wagony konwalji i przypinano bukieciki każdemu przechodniowi, nawet konie dorożkarskie były przybrane w konwalję. Mówię to, aby wykazać że na kresach wschodnich masowo wyrasta konwalja a jednak krótko rwanego albo osmykniętego kwiatu ciągle uczuwa się niedostatek, gdy przeciwnie kwiatem konwalji dziko rosnącej moglibyśmy zapełnić zagraniczne rynki. Tymczasem na setki pisanych listów do zainteresowanych zbiorem ziół lekarskich, zamieszkujących konwaljowe strony i przy stawianiu na pierwszym punkcie zbiór tego kwiatu, zaledwie parę osób przyśle po odrobinie, pakując wzamian zioła najpospolitsze, a zbiorowi konwalji, zawsze coś przeszkodzi.

To co niepotrzebne zewsząd masowo przysyłają, a potrzebne zioła chociaż są i mogą być zebrane w dużej

nawet ilości marnują się poprostu i jakby zapowietrzone taki zbieracz omija. Doznaje się wprost takiego wrażenia jakby ci ludzie uwzięli się i robili na złość.

Do artykułów, które należycie przygotowane (patrz podręcznik „Zielarz") zawsze mogą liczyć na zbyt, chociażby niekiedy należało je nieco potrzymać mogę wyliczyć następujące: wspomniany kwiat Konwalji, Chabru [wyskubany) Dziewanny, Rumianku, Kocanki piaskowej, Jasnoty białej (lecz nie zczerniałej), Bujanu ponsowego, Maku polnego, Lipy (ale jasny z zielonawemi przykwiatkami); zioła i liście: Miłka wiosennego, Rzepiku pospolitego, Belladonny, Tysiącznika, Niedźwiedziego grona, Połonicznika gładkiego, Lulka (liść), Bratka polnego, liście Fijołka wonnego, liść Orzecha włoskiego, Trójliścia, Babki wąskolistnej, pączki topolowe, liście Pokrzywy, owoc Róży polnej bez ziarnek, owoce poziomek i malin leśnych, czernic, szakłaku, Bzowe korzenie, Żywokostu, Łopianu, Mydlnika, Perzu (rozłogi), Tataraku (obrane białe), Hebdu, nasiona Zimowitu i t. d.

Przy przesyłce ziół należy tak wszystko obmyśleć, żeby towar doszedł w najlepszym stanie i transport wypadł jaknajtaniej.

Przeważnie przesyła się zioła załadowane do worków. Worki te nie mogą być cuchnące, ale czyste, bezwonne. Dobre są worki po soli ale powinny być wyprane w czystej wodzie, żeby nie było w tkaninie pozostałości soli, gdyż ta przyciąga wilgoć i zawartość może tęchnąć. Właściwie zioła aromatyczne jak np. mięta powinny być przesyłane w workach wyłożonych papierem pakowym, szczególniej jeśli mają dłużej pozostawać w tem opakowaniu. Niektóre artykuły ulegające kruszeniu się i obracaniu w miał jak np. kwiat rumiankowy, przesyłać trzeba w lekkich skrzynkach, zbijanych z dykty na ramach albo też składa się do worków i worki te ułożone po dwa albo cztery obija listwami jakby klatkę. Bez takiego zabezpieczenia worki ułożone jedne na drugich albo przyciśnięte jakimś ciężarem uległyby starciu na krusz.

Dla wykorzystania ulgi przewozowej dla ziół krajowego pochodzenia na blankiecie przewozowym (frachcie)

należy wypisać: „Rośliny i ich części używane w lecznictwie, pochodzenia krajowego. „Pozycja 58 K. T. wyjątkowa B. II“ — i żądać zniżenia taryfy kolejowej .

Mr. Jan Biegański.

WIDOKI POWIĘKSZENIA PRODUKCJI KMINKU

Kminek jest rośliną dwuletnią, dobrze wszystkim znaną, dostarczającą owoców (niełupek) noszących łacińską nazwę »Fructus Carvi«, a używanych w przemyśle olejków lotnych, w lecznictwie oraz w życiu codziennem jako przyprawa do potraw.

Jak wiele innych niezbędnych dla potrzeb kraju produktów rolnych, kminek corocznie masowo sprowadzamy z zagranicy, przyczem zaznaczyć należy że Holandja jest prawie monopolistycznym jego dostawcą do wszystkich krajów środkowej Europy.

Według danych Głównego Urzędu Statystycznego przywóz kminku do Polski w ostatnich latach przedstawiał się następująco: (1 q = 100 kg.)

Przywóz do Polski	1930 r.		1931 r.		1932 r.		1933 r.	
	q	1000 zł	q	1000 zł	q	1000 zł	q	1000 zł
Ogółem . .	1639	233	1600	186	609	55	393	37
W tem:								
z Holandji	1368	190	1353	151	448	41	204	23
„ Niemiec	140	23	91	14	117	10	—	—
„ Rosji	—	—	56	9	—	—	98	11

Pojemność rynku polskiego w powyższych latach wynosiła okrągło:

1930 r. 2200 q. kminku,
1931 r. 1800 q. „
1932 r. 800 q. „
1933 r. 500 q. „

Z tego prosty wniosek, że produkcja krajowa zaspakaja zaledwie około 20% zapotrzebowania, a niedomiar jesteśmy zmuszeni sprowadzać z zagranicy.

W rzeczywistości pojemność naszego rynku jest większą od cyfr podanych powyżej z tego powodu, że oprócz owocu kminku, sprowadzamy również z zagranicy gotowy produkt w postaci olejku kminkowego i to przeważnie z Niemiec, które posiadają olbrzymie destylarnie, opierające prawie całkowitą swoją produkcję olejku kminkowego na surowcu holenderskim. Należyta organizacja przemysłu destylacyjnego w Niemczech i jego rozmiary zdystansowały kraje sąsiednie i zapewniły temu przemysłowi pierwsze miejsce w obrotach międzynarodowych. Polski przemysł destylacyjny dotąd nie jest należycie rozwinięty, wskutek czego olejki eteryczne, niesyntetyczne, lecz otrzymane z ziół, mające zastosowanie w przemyśle perfumeryjnym, kosmetycznym, wódczanym i w lecznictwie są sprowadzane z zagranicy na sumę około 2.000.000 zł. rocznie.

W Holandji pod uprawę kminku zajęte było od 3400 ha (w 1918 r.) do 9200 ha (w 1925 r.) przy średnim plonie 11 kwintali z hektara.

Tak znaczne wahania rozmiaru plantacyj wywołane są zmienną konjunkturą i świadczą o tem, że producent holenderski bardzo subtelnie reaguje na popyt dzięki doskonałej organizacji służby informacyjnej i nie powiększa powierzchni pod uprawę kminku tak długo, dopóki nie zostaną rozsprzedane nadwyżki plonów z lat ubiegłych. W razie zaś wzrostu zapotrzebowania i ceny, produkcja szybko dostosowuje się do potrzeb rynku i utrzymuje się na tym poziomie tak długo, jak tego wymaga konjunktura.

Holandja eksportuje corocznie od 4000 do 7000 ton kminku, a przyjąwszy średnią cyfrę eksportu 5000 ton i średnią cenę 24 guldeny (86 zł.) za q. otrzymamy wartość wywozu w wysokości około 4.300.000 zł.

Największym odbiorcą kminku holenderskiego są Stany Zjednoczone A.P. i Niemcy, zabierające razem około 70% holenderskiego eksportu.

Według danych, przytoczonych w książce p. W.

Piotrowskiego »Światowy obrót ziołami leczniczemi« sąsiadujące z nami kraje importują rocznie z Holandji:

Niemcy	około 2000 ton	czyli 70%	całego	importu	kminku.
Czechosłowacja	„ 1200 „	„ 80-90%	„	„	„
Austrja	„ 500 „	„ 95%	„	„	„
Węgry	„ 150 „	„ 90%	„	„	„
Polska	„ 150 „	„ 70%	„	„	„

Cyfry te, obejmujące przeciętne dane za lata 1925—1930 r., zgadzają się z cyframi, podanemi przez doc. Jana Strażewicza w broszurce »Kminek zwyczajny« oraz z materjałami uzyskanemi w Głównym Urzędzie Statystycznym.

Obszar plantacji kminku w Polsce można szacować okrągło na 20 ha, nie licząc naturalnie poletek doświadczalnych, prowadzonych przez Rolniczy Zakład Doświadczalny w Kisielnicy i ogrodu roślin leczniczych Uniwerstytetu Stefana Batorego, które mają znaczenie badawcze a nie handlowe.

W ostatnich czasach produkcja kminku nieco się wzmogła, należy się spodziewać, że krajowa produkcja dostarczy na rynek około 175 q owoców kminku, co odpowiadałoby około 16 ha zajętych pod uprawę.

Owoce kminku zawierają w sobie;

wilgoci — — —	10% do 16%
substancyj azotowych —	19% do 20%
surowego błonnika —	17% do 22%
cukru, tłuszczu i białka —	14% do 29%
olejku — — —	1½% do 5,24%

Gniecione owoce kminku po wydestylowaniu olejku znajdują zastosowanie jako treściwa pasza, która według analiz Saskiej Stacji Doświadczalnej w Möcker zawiera 20 do 23,5% surowego białka o przyswajalności 75—85%. Holenderskie destylarnie często destylują olejek z owoców niegniecionych, a pozostały po destylacji produkt suszą i eksportują do Indji, gdzie znajduje zbyt jako namiastka lub zafałszowanie owoców jak np. kminku i innych roślin.

Najważniejszym jednak składnikiem owoców kminkowych jest olejek — Oleum Carvi aethereum.

Jestto płyn bezbarwny względnie koloru jasno—żółtego o mocnym charakterystycznym zapachu i piekącym smaku. Dobry olejek zawiera 50—60% ketonu terpenowego, zwanego karwonem, a pozatem inne terpeny, jak to: d—limonen, karwen, oraz szereg innych składników. Według przepisów farmakopei polskiej olejek kminkowy powinien odpowiadać następującym warunkom:

ciężar właściwy przy 15°	—	0,907 — 0,918
skręcalność optyczna	—	+ 70° — +80°
zawartość karwonu	—	powyżej 50%

Badania laboratoryjne owoców kminku pochodzenia holenderskiego były dokonywane przez bardzo wielu badaczy. Nie chcąc zbytnio nużyć czytelników przytaczaniem szeregu tablic, ograniczam się do podania cyfr najbardziej charakterystycznych:

1) kminek uprawiany w północnej Holandji (badania Zijstra)—zawartość olejku w rozmaitych próbkach 5,2%, 5,56%, 6,53%.
2) Kminek holenderski dziko rosnący (Zijstra) 5,72%, 6,72%.
3) Kminek holenderski uprawiany (Gildemeister i Hoffman) 4,0%, 6,5%.
4) Kminek rumuński z nasion holenderskich (E. Kopp) 3,38%, 3,05%, 3,25%, 3,93%.

Badania polskiego surowca, zarówno plantowanego jak i dziko rosnącego, dokonywane były pod względem plonu z ha i zawartości olejku przez Zakłady Rolniczo—Doświadczalne w Kisielnicy i przez p. Strażewicza, doc. Uniwersytetu Stefana Batorego.

Rezultaty tych badań sprowadzają się do następujących danych:

1) Rośliny dziko rosnące w lesie przy terenach uprawnych ogrodu roślin leczniczych Uniw. Stefana Batorego. Wydajność olejku owoców (badanych w warunkach niekorzystnych, gdyż

przechowywanych około 3½ lat) — wyniosła 4,15%, karwonu 50%.

2) Owoce dziko rosnące z lasu jak wyżej (po 1½ rocznem przechowywaniu) olejku 5,45%, karwonu 53,3%, a produkt świeży olejku 6,20% karwonu 58%.

3) Kminek uprawiany w Kisielnicy (produkt świeży) olejku od 4,0% do 4,80% zależnie od rodzaju nawożenia poletek doświadczalnych), karwonu od 52,7% do 57,4%.

4) Kminek dziko rosnący, pochodzący z północnej wileńszczyzny — olejku 4,95%, karwonu 50,3%. Należy zaznaczyć, że próbka była bardzo zanieczyszczona obcemi domieszkami i ilość zanieczyszczenia wynosiła 12,4%.

5) Kminek uprawiany, pochodzący z nasion oryginalnych holenderskich — olejku 3.16%, karwonu 51,10%.

W Kisielnicy prowadzono badania nad plonem kminku z ha w rozmaitych kombinacjach nawozowych. Badania te w latach w 1928 — 1930 r. doprowadziły do następujących wyników:

Plony w q z ha wg. statystyki holenderskiej wynoszą 8,70 do 15,45.

Plony w q z ha wg. badań w Kisielnicy 8,45 do 17.74, przyczem najlepsze rezultaty uzyskano po nawożeniu wapnem w kombinacji z saletrą, najgorsze zaś z nawozami fosforowemi.

Doświadczenia te przekonywują nas, że w Polsce plon kminku z 1 ha może być niemniejszy, niż w Holandji.

Zawartość zaś olejków w kminku polskim jest bardzo zbliżona do najlepszych gatunków surowca holenderskiego, i częstokroć przewyższa gatunki kminku produkowanego w innych krajach Europy.

Kminek dziki rośnie obficie po żyznych łąkach, rowach, zawsze na ziemi urodzajnej i wilgotnej. Szczególnie lubi łąki zamulone podczas wylewu rzek, gdzie co-

rocznie osiada t. zw. mada. Łąki te w porze kwitnienia kminku wyglądają jakby osypane śniegiem.

Jako roślina dwuletnia kminek zajmuje pole w ciągu dwóch okresów wegetacyjnych. Aby wyzyskać pole w pierwszym roku, wraz z kminkiem sieją w Holandji inne rośliny roczne, np. groch, mak, szpinak i po sprzęcie tych roślin oddają kminkowi pole do dalszego rozwoju. Wsiewanie kminku do jarych zbóż, np. w jęczmień lub owies, stosowane być może w dwóch porach, na wiosnę, przed wschodzeniem zboża, lub natychmiast po jego sprzęcie. Opinje na temat wsiewania kminku w zboża są rozmaite i należałoby je stosować po uprzedniem dokonaniu doświadczeń na niewielkich poletkach.

Słoma kminkowa, mieszana z sieczką i używana jako pasza dla krów, wybitnie wzmaga wydajność mleka.

W dzisiejszych warunkach gospodarczych, gdy rolnik, zniewolony niskiemi cenami ziemiopłodów, schodzącemi poniżej granicy opłacalności, zmuszony jest szukać sposobów podwyższenia rentowności warsztatu rolnego, studja nad uprawą kminku, początkowo w małym rozmiarze, jako międzyplonu, są gospodarczą koniecznością.

Inż. J. Marjański.

ZIOŁA „CZYSZCZĄCE KREW"

Co do samego »czyszczenia ostrej krwi« to medycyna nie uznaje takiego pojęcia, jednakowoż prof. Leclerc mówi: »Niema chyba lekarstw, do których medycyna popularna przywiązywałaby więcej wagi i z których tworzyłaby bardziej podstawową zasadę terapeutyki, jak właśnie do środków t. zw. »czyszczących krew«. Nie bądźmy zbyt surowi dla czcigodnej przez swą dawność tradycji, szanujmy to, co uznaniem otaczają tłumy i nie rumieńmy się, zapisując środki czyszczące, które nam codzień zalecają w imię doświadczeń wiekowych; odrzucając je ryzykujemy że chorzy, w poszukiwaniu upragnionego lekarstwa poddają się sponte sua przepisom, pozbawionym niekiedy zdrowego rozsądku, albo co gorzej

wpadną w ręce filantropów, którzy w celach miłosiernych ofiarowują zbyt łatwowiernej ludzkości panaceum przeciw wadom krwi, tembardziej, że fitoterapja dostarczy nam dosyć prostych środków, gwarantujących oczyszczenie skóry».

Środki te, to przeważnie zioła napotne i moczopędne. Otóż do takich ziół zaliczamy:

Bratki, o których tenże Leclerc mówi, że jak się je żuje dłużej, to wydzielają odór i smak bardzo wyraźny salicylatu metylowego. I rzeczywiście analiza wykazała zawartość w bratkach tego ciała (M. Desmoulière).

Zachwalane przez L. Fuchsinsa w chorobach skóry, przez Camerariusa przeciw syfilisowi, potem długie lata zapomniane dzikie bratki zostały znów do dawnego znaczenia powrócone przez Stracka i przez Dilleniusa, który stosował je skutecznie w leczeniu egzemy i t.p. Jeżeli nie są one uniwersalnem lekarstwem chorób skórnych, to w każdym razie oddają duże usługi przy leczeniu podrażnień skóry, jako objawu neuro—artretyzmu. Przepisuje się je w formie naparu (60 gr. kwiatów świeżych lub suszonych na 1 litr wody gotującej).

Biegański również stwierdza powszechne używanie naparu z bratków dla dzieci na czyszczenie krwi (dla mniejszych 10,0 na $1^1/_2$ szklanki wody, dla starszych 15,0 na $1\frac{1}{2}$ szklanki wody, do wypicia na parę razy w ciągu dnia) przy skrofułach, oraz rozmaitych wyrzutach skórnych i strupach, dla dorosłych zaś na przemianę materji, przy furunkułach, po kuracji merkurjalnej it.d. (na szklankę 10,0 i trzy razy dziennie po szklance), zalecając również pić bratki przy niedostatecznem wydzielaniu uryny, chorobach pęcherza i nerek.

Łopianowi przypisywano zasługę wyleczenia z syfilisu króla Henryka III. Alibert zaleca go osobnikom dotkniętym liszajami. Ostatnio dr. Leconte de Condé sur Noireau, używał jego świeży i zbierany na wiosnę korzeń przy leczeniu furunkulozy z bardzo dobrymi wynikami. To samo potwierdza Dr. Leclerc. Przepisuje on wywar z korzeni łopianu.

Sok wyciśnięty ze świeżej rośliny dobry jest na porost włosów. Również nadaje się do zmywania liszajów (Biegański). Stosowano też zewnętrznie nalewkę spirytusową z nasion łopianowych przeciwko łuszczycy.

W mieszankach z innemi ziołami daje łopian dobre rezultaty przy wyrzutach skórnych, podagrze, syfilisie, skrufułach i t. d.

Marchew jest popularnym środkiem oczyszczającym. Po wsiach używają ją w chorobach wątroby i podrażnieniach skóry. M. Artault de Verey przepisywał sok z marchwi na oczyszczenie krwi u dzieci z doskonałemi rezultatami. Przy codziennem używaniu od 50 do 150 gr. soku marchwi surowej, do której dodawano szczyptę soli, chorym przybywało na wadze, cera się poprawiała i po 2 miesiącach ginęły wyrzuty z twarzy.

Wreszcie trzeba stwierdzić, że najlepszym środkiem »oczyszczającym krew« jest odpowiedni tryb życia. Ruch fizyczny, świeże powietrze, odpowiednio stosowana gimnastyka, no i odpowiednie odżywianie (najlepiej jarsko—mleczne, w szczególności w lecie) są podstawą racjonalnego leczenia wszelkich chorób złej przemiany materji, do której należy i t. zw. »ostra krew«.

Pozatem pewne znaczenie w tego rodzaju cierpieniach mają, być może, stosunki *wydzielin* hormonalnych.

Dr. Jerzy Lypa.

DO CZEGO POTRZEBNY JEST ROŚLNIE NAWÓZ?

Każda roślina potrzebuje do budowy swego ciała przedewszystkiem: azotu, potasu, fosforu i wapna. Składniki te odgrywają jednak w życiu rośliny rolę niejednakową.

Azot decyduje o dobrym przyroście świeżej masy rośliny. Przy dostatku azotu, rośliny mają zdrowe, wielkie, ciemno-zielone liście, duże i smaczne owoce. Azot pobudza rośliny do szybkiego rozwoju, »pędzi je«, jak mówią

ogrodnicy. Ta własność azotu ma szczególnie ważne znaczenie w zielarstwie, gdzie bardzo często zależy nam na dobrym i szybkim rozroście rozsady rośliny.

Potas magazynują rośliny przedewszystkiem w drewnie; przyczynia się on do wzmocnienia roślin. Młode gałązki łatwiej drewnieją przed zimą i tem samem nie są tak łatwo narażone na zmarznięcie. Potasu potrzebują rośliny także dla gromadzenia i przenoszenia z miejsca na miejsce wytworzonych cukrów, które osadzają się w owocach i jagodach. Dlatego więc przy dostatku pokarmu potasowego owoce odznaczają się słodyczą, miłym aromatem i ładnem zabarwieniem. Brak pokarmu potasowego objawia się u roślin wczesnem opadaniem starszych liści, co dla niektórych roślin może mieć bardzo niekorzystny wpływ na obfitość i jakość plonu.

Fosfor ma szczególnie ważne znaczenie dla rośliny przy tworzeniu kwiatów i osadzaniu owoców. Przy dostatku pokarmu fosforowego rośliny obficie kwitną, jakoteż wcześniej i obficiej owocują. Fosfor bowiem przyśpiesza dojrzewanie roślin.

Wapno przyczynia się do wzmocnienia drzew, ich wytrzymałości i odporności na wszelkie uszkodzenia. Sprzyja ono także przenoszeniu się w roślinie cukrów wytworzonych w liściach. Wapno jest potrzebne nietylko jako pożywienie dla roślin, ale także dla poprawienia i utrzymania w ogrodzie, sadzie i na roli dobrej struktury ziemi, dla neutralizacji w ziemi szkodliwych dla roślin kwasów, dla ogrzewania ziemi i t. d.

Z tego widzimy, że każdy składnik pokarmowy spełnia w życiu rośliny właściwą sobie rolę. Brak któregokolwiek z nich powoduje nienormalny rozwój danej rośliny. Przeciwnie zaś, jeśli dostarczymy roślinom poddostatkiem wszystkich tych składników pokarmowych, które, jak widzieliśmy, wzajemnie się uzupełniają, odwdzięczają nam się one dorodnym i obfitym plonem.

Przytem należy wspomnieć, że rośliny lecznicze naogół nie lubią ani świeżego obornika, ani nadmiaru

nawozów sztucznych i najlepiej udają się na ziemi żyznej, w kulturze będącej, zasilonej w ubiegłym roku dobrze przegniłym kompostem lub obornikiem.

(*»Hasło Ogrodniczo Rolnicze«, Tarnów*).

SŁOWNIK ZIELARZA

Krzew jest to roślina zdrzewniała, dochodząca do wysokości 3 -- 5 m. Krzewy niskie o wysokości 2 — 3 piędzi zwą się **Krzewinami**.

Jeśli zaś krzew lub krzewina posiada górne części pędów zielne i ginące w czasie zimy, to taka roślina zwie się półkrzewem albo półkrzewiną (boże drzewko, macierzanka).

Krzak wtedy się tworzy, jeśli roślina wyrasta w kilka lub kilkanaście łodyg z jednego systemu kłączowo-korzeniowego.

Latawiec jest to puch lub włosy, wykształcające się na powierzchni niektórych owoców i nasion i dające możność wiatrom roznosić je na dalekie przestrzenie (np. owoce mniszka, kozłka, podbiału).

Naskórek jest to cienka błonkowata warstewka ochronna, znajdująca się u roślin na powierzchni liści, młodych łodyg i owoców.

Nerwy liściowe — to samo co żyłki liściowe.

Ostroga jest to stożkowaty, rurkowy i kolorowy utwór, znajdujący się na tylnej stronie płatków kwiatowych u niektórych roślin (fjołki, ostróżka polna, nasturcja ogrodowa).

Owoc powstaje z zapłodnionego pyłkiem słupka kwiatowego i zawiera w sobie nasiona.

Rozróniamy owoce suche i soczyste.

Owoce suche bywają pękające i niepękające.

Do owoców pękających należą np. owoce fjołka, dziędzierzawy, maku. Należą tu też strąki np. grochu, fasoli i łuszczyna np. rzepak, kapusta, rzodkiewka.

Do owoców niepękających należą: orzech i orzeszek (np. orzech laskowy, macierzanka); niełupki — słonecznik, gryka, mniszek, bławatek.

Do owoców suchych zaliczamy również owoce suche wielokrotne np. r o z ł u p k a (kminek), która składa się z dwóch owocków — niełupek.

Owoce soczyste — dzielą się na j a g o d y, p e s t c z a k i p r o s t e i w i e l o k r o t n e.

Jagoda posiada mięsisty i soczysty środek, w którym są rozrzucone nasionka (czernice).

Pestczak prosty różni się od jagody tem, że ma środek ściśle wypełniony twardemi nasionami. Bywa on jednonasienny (wiśnia, śliwka) i wielonasienny, (bez czarny, kruszyna, szakłak).

Pestczak wielokrotny składa się z większej ilości pestczaków prostych lecz zrosłych między sobą (maliny).

KRONIKA

Uprawa tytoniów ozdobnych. Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Skarbu z dn. 10 lipca 1932 r. o uprawie tytoniu (Dz. U. R. P. Nr. 67 z 1932 r. poz. 623) dozwolona jest uprawa w celach zdobniczo ogrodniczych następujących odmian rośliny tytoniowej; Nicotiana glauca, Nicotiana silvestris, Nicotiana colossea (Nicotiana albo Lehmannia tomentosa). Wszystkie inne odmiany tytoniu ozdobnego są zakazane do uprawy.

Ile Niemcy zużywają rocznie cebuli? Według danych statystycznych Niemcy rocznie konsumują 2 miljony cebuli. Produkcja krajowa nie pokrywa własnego zapotrzebowania, to też Niemcy sprowadzają rocznie około 450 tysięcy q cebuli, głównie z Egiptu i Austrji. O ile wejdziemy na drogę handlową z Niemcami, będą możliwości wywozu cebuli z Polski do Niemiec.

Rozwój jedwabnictwa we Wschodniej Małopolsce. Na terenie trzech południowo - wschodnich województw: lwowskiego, tarnopolskiego i stanisławowskiego znajduje się obecnie 5.638.700 sztuk morwy białej w szkółkach i plantacjach, które podlegają opiece fachowej Lwowskiej Izby Rolniczej. Celem tych szkółek jest zaopatrzenie miejscowej ludności w morwę białą. Odmiana którą Izba rozpowszechnia to Morus Alba v. Vulgaris s. v. Tennuifolia. Przypuszczalnie w jesiennym sezonie będzie można nabyć tutaj każdą ilość siewek i drzewek. — Izba podaje osobom zainteresowanym adresy szkółek i rozsadników. (Lwów, ul. Kopernika 20.)

W miarę rozwoju i dorastania morwy do wieku użytkowania — wzrosła ilość chowów prządek jedwabnych. Na terenie Izby jest ich obecnie około 400, w czem są już chowy prowadzone z 60 gr. grain

tj. dające 120 kg. surowca świeżego, wartości zł. 360.— Większość jest chowów szkolnych (z powodu małej ilości morwy i braku doświadczenia w wychowie prządek) prowadzonych z kilku gr. grain. Ale nawet chowy z 5 gr. grain dają dochód zł. 30.—, co w obecnej sytuacji jest bardzo dobrym zyskiem dla niemającego pracy zarobkowej małorolnego gospodarza. Wypada po 1 zł.— dziennie, przyczem w ciągu pierwszych trzech tygodni roboty jest b. mało w wychowalni.

Opieka nad dziećmi szkół na Kresach Wschodnich. Przy Polskiem Tow. Handlu Kompensacyjnego istnieje Towarzystwo Opieki nad dziećmi szkół powszechnych na terenie naszych Kresów Wschodnich, które zawsze były najuboższą dzielnicą Polski, a obecnie wskutek kryzysu przeżywają tak ciężkie dni, że z przykrością patrzy się na ich walkę o chleb i na wysiłki mające na celu utrzymanie się przy życiu. Towarzystwo to ma w swej opiece kilkadziesiąt szkół w szczególnie ubogich okolicach i wysyła dzieciom bezpłatnie pomoce szkolne, zeszyty, ołówki, książki, a nawet ubranka i podarunki świąteczne. Akcja ta, jako objaw zaradności społeczeństwa zasługuje na gorące uznanie.

Eksport roślin lekarskich z terenu Izby Przemysłowo-Handlowej w Wilnie w czerwcu 1935 r. kierowano do Niemiec, Czechosłowacji, Anglji i Austrji. Ponieważ importerzy oczekiwali na zioła z nowego zbioru, przeto wywóz ziół w omawianym okresie zmniejszył się o ca 50% w porównaniu z majem 35 r. (w maju wywieziono 4.000 kg. ziół, w czerwcu ca 2300 kg.) Eksporterzy uskarżają się na niemożność utrzymania stosunków handlowych z Niemcami z powodu ograniczeń walutowych. Wpływa to nader ujemnie na ogólny wywóz ziół z Polski. (Przegl. Gospod. Ziem Półn. - Wschodn. Nr. 23/35 r.)

Standaryzacja produktów eksportowych. Inspektorjat standaryzacyjny przy Związku Izb Przemysłowo-Handlowych w Warszawie zakańcza obecnie prace nad przygotowaniem przepisów standaryzacyjnych dla grzybów suszonych, przeznaczonych na eksport. Metoda pracy była następująca: przepisy, opracowane przez Inspektorjat zostały rozesłane do szeregu osób, firm i instytucyj, zainteresowanych w eksporcie grzybów celem wypowiedzenia się i nadesłania swoich uwag. Po otrzymaniu rezultatów takiej ankiety odbyło się w Izbie ogólne zebranie zainteresowanych, którzy przyjęli przepisy en bloc i w ten sposób sprawa standaryzacji tego produktu została zakończona. Każdy, kto pragnie przygotowywać grzyby suszone do sprzedaży na eksport, winien z przepisami temi być dobrze obznajomionym. Całość przepisów zostanie wydrukowana w jednym z następnych numerów czasop. „Polskie Zioła".

Grzyby suszone. Wywóz grzybów suszonych kierowany jest do Niemiec i St. Zjedn., które pochłaniają 50% do 70% naszego wy-

wozu. Należy zwrócić uwagę, że grzyby suszone w całości (w t. zw. sposób polski i rosyjski) nie wszędzie są znane i używane. W Europie zachodniej i południowej oraz w państwach zamorskich i kolonjach są konsumowane jedynie grzyby krajane i na ten rodzaj niewątpliwie możnaby znaleść jeszcze szeroki zbyt. Towar taki jest produkowany jedynie na Pomorzu. Należy zaznaczyć, że na rynku naszym stosunkowo często spotykamy się z brakiem podaży grzybów prawdziwych czyli borowików, co powoduje przywóz tych grzybów z Rosji po wyższych cenach. (Gaz. Rolnicza, Nr. 16/35 r.)

„Targ Miodowy" w Tarnopolu. W dniach 4 i 5 sierpnia b. r. odbył się w magazynach Okręgowego Towarzystwa Rolniczego w Tarnopolu „Targ Miodowy" w ramach dorocznego jarmarku św. Anny. Organizacją targu zajął się inspektor pszczelnictwa M. T. R. p. L. Weber.

Celem targu było ułatwienie właścicielom pasiek zbytu miodu i wosku oraz zapoznanie się wzajemne kupców, hurtowników oraz dostawców miodu. Na targ zjechali licznie właściciele pasiek, przywożąc ze sobą próbki miodu oraz liczni kupcy hurtownicy.

W okresie trwania targu wygłaszał odczyty p. insp. Weber na temat istoty i znaczenia targu miodowego.

Właściwych transakcyj nie zawarto wiele ze względu na dużą rozbieżność w cenach między dostawcami a odbiorcami oraz ze względu na wstrzemięźliwość hurtowników, którzy licząc się z ogólnem zubożeniem, wstrzymywali się z zakupami.

„Targ miodowy" będzie urządzany co roku, jednakże w terminie późniejszym, a mianowicie z końcem sierpnia lub we wrześniu.

BIBLJOGRAFJA

Dr. inż. D. J. Tilgner, o książce którego „Racjonalne Opakowanie Towarów" pisaliśmy w numerze listopadowym 1934 r., napisał obecnie nową rzecz pod tytułem: „Nalepki na towar eksportowy". Autor podaje w niej nietylko normy prawne i zwyczajowe, przyjęte w krajach anglo-saskich i romańskich do których dociera nasz towar, lecz opierając się na badaniach dokonywanych przez wielkie koncerny wytwórcze Stanów Zjednoczonych A. P., przytacza rezultaty ich i wyniki. Na podstawie ankiety przeprowadzonej z dużym nakładem pracy, umiejętności i celowości rozwiązania zagadnienia, ustalono np. że 87% wszystkich ludzi kupuje towary na podstawie ich wyglądu zewnętrznego (w oknach wystawowych, na półkach sklepowych i t.p.) i dlatego wygląd nalepki winien być taki, aby towar zwrócił na siebie uwagę kupującego. Niemałą rolę gra tutaj dobór i rozmieszczenie kolorów, które w połączeniu z formą nalepki, jej oryginalnością, zdolnością wyróżniania się, użyciem szczęśliwych motywów dekoracyjnych i t. p. stanowią najważniejszy czynnik powodzenia i propagandy. W pracy dr. inż. Tilgnera zaciekawienie

budzą doskonałe fotografje, zestawiające złe nalepki obok dobrych — dopiero zetknięcie takich dwuch nalepek daje pojęcie o tem, jak ważną rolę gra wygląd zewnętrznego opakowania. Autor nie ograniczył się do teoretycznego podania wartości dobrej nalepki, lecz zainicjował powołanie do życia przy Izbie Przemysłowo-Handlowej w Warszawie „Poradni Nalepek" z usług której może korzystać każda firma, która zamierza wytwarzać lub już produkuje towary na eksport z Polski. Dla uzyskania pomocy „Poradni" firmy zainteresowane winny podawać na piśmie dane orjentacyjne, jak: gatunek towaru, rodzaj i wielkość opakowania, kraje przeznaczenia oraz dołączyć dotychczas używane i nowoprojektowane wzory nalepek. Wobec coraz silniejszej i bardziej zawziętej konkurencji w zdobywaniu dla swego towaru nowych rynków zbytu i utrzymania w swoich rękach już posiadanych, każdy kupiec i przemysłowiec winien obmyśleć wszystkie szczegóły ataku na konsumenta i nie zaniedbać niczego, co może mu przynieść powiększenie pokupności jego produktu.

ODPOWIEDZI REDAKCJI

P. W. Skoczów. Po niemiecku „Eibisch" jest to ślaz (Althea officinalis). Nadesłana nam próbka rumianku posiada następujące wady: za długie ogonki kwiatowe, kwiat bardzo drobny, dużo kruszu. Cena rumianku wynosi około 2.0—2.70 gr. za kg.

P. M. Grunwald. Ziele „Eryngium campestre" może znajdzie się w ogrodach botanicznych jednego z uniwersytetów: w Wilnie, Warszawie, Krakowie lub Poznaniu Diureza jestto pęd do oddawania zwiększonej ilości moczu.

P. Sz. Tryszczyn. Nasiona lawendy wysiewa się w marcu, kwietniu w inspekcie a gdy podrośnie na 8 cm. wysadza się ją do gruntu. Odległość linji 40 cm. Ziemia pod uprawę lawendy — lekka glinka, położenie osłonięte, ciepłe, słoneczne. W drugim roku zaczyna lawenda kwitnąć i zrywa się tylko pączki na rozkwicie lecz nie zupełnie rozkwitłe. Zebrane pączki należy wysuszyć w cieniu. Na zimę roślinę lekko przykrywa się liśćmi. Nasiona dostać można w firmie W. Garnuszewski, Warszawa, Hale Mirowskie (Targowe).

Zapotrzebowanie na lukrecję jest bardzo duże, gdyż liczyć można na tysiące kg. rocznie.

Dotychczas sprowadza się ją z zagranicy. Rozmnaża się z sadzonek (opis uprawy: Hodowla ziół lekarskich" Mr. Jan Biegański str. 14).

Nasiona dostać można za pośrednictwem czasop. „Polskie Zioła". Jemiołę zbiera się na wiosnę, zrywając tylko drobne gałązki. Suszyć należy w sztucznem cieple. Kolor po wysuszeniu musi być zielony. Cena 50—60 gr. kg.

P. H. S. Zapotrzebowanie na owoce tarniny jest b. niewielkie. Owoce głogu zbierać lepiej po przymrozkach. W tym czasie posiadają one więcej cukru. Suszyć należy je w sztucznem cieple. Cena 1—1.50 zł. kg. Cena poziomek (ale nieprzypalonych) 4—5 zł. kg. Rumianek zwycz. najlepiej siać w rok po nawozie, i lekko przed siewem ziemię zwapnować.

„Pysznogłówka Królewska": Sadzonki „Pysznogłówki królewskiej", rośliny zdatnej na herbatę wysyłane będą z wiosną 1936 r. Obecnie zamówień na nie już nie przyjmuje się.

Od Redakcji: W celu ułatwienia zbytu wyprodukowanych ziół prosimy uprzejmie te osoby, które nadsyłają próbki ziół do Redakcji o dokładne podawanie **ilości** posiadanego towaru. Wszelkie wyjaśnienia tej kwestji drogą korespodencji opóźniają tylko sprawę zbytu tychże.

P. Z. R. Bojańczyce. Obecnie jest duży popyt na miętę, ale zebraną starannie bez łodyg (t. j. same liście).

Na odpowiedzi i porady prosimy załączać znaczki pocztowe.

Adres Redakcji i Administracji: Warszawa, Krucza 42 m. 2.
Tel. 8.15-00. Konto P. K. O. 29.360.

Cena prenumeraty: kwartalnie 1,20 zł., miesięcznie 0,50 zł
Pojedyńczy numer 0,50 zł.

Prenumeratę można opłacać przy pomocy blankietów rozrachunkowych.
Redakcja i Administracja czynna we wtorki i czwartki godz. 15—16.

Redaktor odpowiedzialny: **Dr. farm. Marja Bernerówna.**
Wydawca: **Inż. J. Marjański.**

Drukarnia „ODRODZENIE", Warszawa, Marszałk. 52 tel. 9.04-10.

OD REDAKCJI

Uprzejmie prosimy P.P. Plantatorów i Producentów ziół leczniczych jak:

RUMIANKU,
WALERJANY,
MIĘTY, ŚLAZU,
KONWALJI,
CENTURJI, ŚLAZIKU,
MELLISSY
CYTRYNOWEJ i t. d.

o łaskawe przesyłanie próbek przygotowanego surowca z podaniem jego ilości do Redakcji czasop. »Polskie Zioła«, Krucza 42 m. 2., celem wskazania miejsca jego zbytu.